



**CALLEBAUT**

BEELGIUM 1911

**CHW-CU-20V001-471**

**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

BRUYERRE S.A.  
RUE F.L. BRUYERRE 30-34  
6041 GOSELIES  
BELGIQUE

### Spécification de l'article

Dénomination légale :	Chocolat blanc
Certification	Certifié HALAL
Nom commercial :	8x8x6mm
Article :	CHW-CU-20V001-471
Tarif Douanier EU :	1704.9030

### Composition typique

sucré; poudre de lait entier; beurre de cacao; poudre de lait écrémé; émulsifiant: lécithines (soja); arôme naturel de vanille  
Soutient un approvisionnement en cacao 100% durable

### Conditionnement

	EAN	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
CAR	5410522227987	10,000 KG		
Forme		Chunks		
Quantité par boîte / sac / uni		10KG/CAR		
Quantité par palette		64CAR/PAL		
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)				

### Caractéristiques du produit

LONGUEUR	7,0 - 9,0 mm
LARGEUR	6,0 - 10,0 mm
HAUTEUR	5,0 - 7,0 mm

### Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	27,6 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

### Critères physiques

	Méthode de référence
Granulométrie : 4-8 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.	IOCCC116(1990)

### Critères microbiologiques

		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2

Article : CHW-CU-20V001-471  
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122  
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE  
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

28.12.2022 10:51:47

**p. 1 / 4**

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

**CHW-CU-20V001-471****Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
E.COLI	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/25g	ISO6579-1

Barry Callebaut travaille avec la dernière version de la norme ISO des méthodes de référence, qui peut être trouvée sur le site de l'organisation internationale de normalisation <http://www.iso.org>.

Des méthodes alternatives sont également utilisées à la place de la norme de référence ISO après validation selon la norme ISO 16140 par un organisme de référence international reconnu (AOAC, Microval, AFNOR par exemple) et une étude interne de validation sur matrices cacao et chocolat.

**Date limite d'utilisation optimale (DLUO)**

12 Mois après la date de production

**Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)**

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	529 kcal	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,397 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	26,5 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,5 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.215 kJ	VITAMINE D CALCIFERON	0,943 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE	27,6 g	VITAMINE D CALCIFERON AR	18,9 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	39,5 %	VITAMINE D (UI)	38
ACIDES GRAS SATURÉS	16,6 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	1,892 mg
ACIDES GRAS SATURÉS AR	82,9 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	15,8 %
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,7 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	1,0 g	FOLATE	7,742 µg
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,5 g	FOLATE AR	3,9 %
CHOLESTÉROL	24,0 mg	PHOSPHORE	154,8 mg
GLUCIDES DISPONIBLES	63,2 g	PHOSPHORE AR	22,1 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	24,3 %	FER	0,25 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	62,8 g	FER AR	1,8 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	69,8 %	MAGNESIUM	17,0 mg
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM AR	4,5 %
AMIDON	0,0 g	ZINC	0,67 mg
FIBRES ALIMENTAIRES	0,0 g	ZINC AR	6,7 %
PROTÉINES TOTALES	6,6 g	IODE	5,31 µg
PROTÉINES TOTALES AR	13,2 %	IODE AR	3,5 %
PROTÉINES DE LAIT	6,6 g	CALCIUM	182,4 mg
SEL	0,19 g	CALCIUM AR	22,8 %
SEL AR	3,1 %	CHLORURE	162,41 mg
SODIUM	74,2 mg	CHLORURE AR	20,3 %
ACIDES ORGANIQUES	0,42 g	POTASSIUM	266,3 mg
ALCALOÏDES TOTAUX	0,00 g	POTASSIUM AR	13,3 %
POLYHYDROXYPHENOLS	0,00 g	MANGANESE	0,01 mg
ALCOOL	0,00 g	MANGANESE AR	0,4 %
VITAMINE A RETINOL	54,411 µg	FLUORIDE	0,01 mg
VITAMINE A (UI)	181	FLUORIDE AR	0,1 %

Article : CHW-CU-20V001-471

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

28.12.2022 10:51:47

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

**p. 2 / 4**

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

**CHW-CU-20V001-471****Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

VITAMINE B1 THIAMINE	0,067 mg	SELENIUM	2,20 µg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	6,0 %	SELENIUM AR	4,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,434 mg	CHROMIUM	3,58 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	31,0 %	CHROMIUM AR	9,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,000 mg	MOLYBDENUM	6,71 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	13,4 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,437 µg	CENDRES	1,46 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	17,5 %		

AR = apports de référence

**Allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production**

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	AVOINE	0
LACTOSE	1	SEIGLE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	1	BLÉ EN ÉPEAUTRE, EX. G. SIROP	0
POISSONS (INCL. CALAMAR)	0	SOUCHES HYBRIDES DE CÉRÉALES	0
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	NOISETTES*	0
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	0
CÉLERI	0	NOIX DU BRÉSIL*	0
ARACHIDES*	0	NOIX DE CAJOU*	0
HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NOIX DE MACADAMIA / DU QUEENSLAND *	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	0	PISTACHES*	0
LUPIN	0	NOIX*	0
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	F. RÉF. HUILE DE NOIX, EX. CACAHUÈTE	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

\*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

**Autres substances d'intérêt**

BOEUF	0	CHATAÎGNES*	0
PORC	0	PIN / PIGNON DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0
FRUCTOSE	1	KARITÉ*	0
MAÏS	0	NOIX DE COEUR*	0
VANILLINE	1	CHINQUAPINE*	0
ALCOOL	0	NOIX DE LYCHEE*	0
ASPARTAME	0	FAÎNES*	0
SARRASIN	0	COURGE OU NOYER*	0
GLUTEN > 20 PPM	0	NOIX DE COCO*	0
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE CARYER*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	0	LACTITOL	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	1		

Article : CHW-CU-20V001-471

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

28.12.2022 10:51:47

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

**p. 3 / 4**



**CALLEBAUT**

BEELGIUM 1911

**CHW-CU-20V001-471**

**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

### Autres substances d'intérêt

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

\*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

### Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS

1

CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS

0

Légende : 1 = apte 0 = inapte

"Convient aux végétaliens" est basé sur la liste des ingrédients mais ne prend pas en compte le contact croisé possible lors de la production.

### Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

Matière sèche de cacao	21,0 %	+/- 1
Matière sèche de lait	24,8 %	+/- 1
Matière grasse de lait	6,6 %	+/-0,5

### Conditions de stockage

Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 % ) et sans odeur.

Température de stockage: 12 - 20 °C

### Certification cachère

#### Cachère Dairy

Certificat cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 28.12.2022 pour le client BRUYERRE S.A.

Evie De Vis

Article : CHW-CU-20V001-471

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

28.12.2022 10:51:47

**p. 4 / 4**